

MENÚ CORRESPONDIENTE AL MES DE

ABRIL 2026

RESIDENCIA DEL I.E.S.O. MONTAÑA PALENTINA CERVERA DE PISUERGA (PALENCIA)

SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
14			SEMANA SANTA 1	SEMANA SANTA 2	SEMANA SANTA 3
15	SEMANA SANTA 6	7 Puré de zanahorias Chuleta de sajonia +ensalada Kiwi	8 Arroz con tomate Filete de palometa al horno con patatas panadera Yogur de sabores	9 Lentejas con verduras Filete de pollo+ ensalada Plátano	10 Patatas al horno con jamón cocido y queso Calamares + ensalada Manzana golden
16	13 Macarrones con tomate y verduras Filete de cerdo + ensalada Melón	14 Alubias blancas con verduras Filete de bacalao + ensalada Yogur de sabores	15 Paella de verduras Tortilla francesa + ensalada Pera	16 Cocido: sopa con garbanzos Carne, chorizo, morcilla y relleno mandarina	17 Menestra de verduras Filete de merluza+ ensalada Plátano
17	20 Puré de calabacín Lomo adobado + ensalada Kiwi	21 Lentejas con verduras Filete de merluza + ensalada Yogur de sabores	22 Arroz con tomate Huevo frito + ensalada Manzana Fuji	23	24
18	27 Espaguetis con bacón y nata Filete de ternera + ensalada Melón	28 Judías verdes con patatas Filete de salmón + ensalada Yogur de sabores	29 Alubias blancas con verduras Muslos de pollo asado + ensalada Mandarina	30 Patatas al horno con jamón cocido y queso Calamares + ensalada Manzana golden	

- Los primeros platos se elaboran con verduras frescas: cebollas, pimientos, puerros, ajos, patatas, zanahorias, coliflor, apio, perejil etc. los platos de judías verdes y Menestra de verduras se hacen con verdura congelada.
- Los segundos platos de carne filetes ternera y cerdo se preparan a la plancha, los filetes de pollo se empanan con huevo y/o pan. Las guarniciones de ensalada son variadas y pueden llevar: lechuga tomate, cebolla, zanahoria rallada, maíz aceituna negra o verde, etc.
- Las hamburguesas, filetes rusos y albóndigas se hacen en el horno de vapor.
- Los pescados se cocinan: plancha el salmón, horno la palometa, bacalao y merluza rebozados, calamares en freidora.
- Los miércoles y viernes el pan será integral.
- El arroz y los macarrones o espaguetis serán integrales.
- Ocasionalmente es posible que se deba realizar algún cambio en el menú.
- Más información en la Residencia del IESO Montaña Palentina de Cervera de Pisuerga (Palencia).

MENÚ CORRESPONDIENTE AL MES DE

MAYO 2026

RESIDENCIA DEL I.E.S.O. MONTAÑA PALENTINA CERVERA DE PISUERGA (PALENCIA)

SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
19	Arroz con tomate Huevo frito + ensalada Melón	Puré de zanahorias Albóndigas con tomate Pera	Lentejas con verduras Filete de merluza+ ensalada Yogur de sabores	Menestra de verduras Filete de pollo + ensalada Plátano	Alubias blancas con verduras Palometa al horno con patata panadera Mandarina
20	Fideua de chorizo y tomate Filete de cerdo + ensalada Kiwi	Judías verdes con patatas Filete de bacalao + ensalada Yogur de sabores	Cocido: sopa con garbanzos Carne, chorizo, morcilla y relleno Mandarina	Patatas a la importancia Salmón + ensalada Manzana Golden	FIESTA LOCAL
21	Lentejas estofadas Lasaña de verduras + ensalada Melón	Menestra de verduras con patatas Filete de merluza + ensalada Yogur de sabores	Macarrones con tomate y verduras Muslos de pollo + ensalada Pera	Alubias blancas con verduras Hamburguesa + ensalada Plátano	Patatas al horno con jamón york y queso Calamares + ensalada Manzana fuji
22	Puré de calabacín Filete de ternera + ensalada Sandía	Arroz con tomate Huevo frito + ensalada Yogur de sabores	Judías verdes con patatas Filete de pollo + ensalada Plátano	Garbanzos con espinacas Palometa al horno con patata panadera Mandarina	Espaguetis con bacón y nata Filete de salmón + ensalada Kiwi

- Los primeros platos se elaboran con verduras frescas: cebollas, pimientos, puerros, ajos, patatas, zanahorias, coliflor, apio, perejil etc. los platos de judías verdes y Menestra de verduras se hacen con verdura congelada.
- Los segundos platos de carne filetes ternera y cerdo se preparan a la plancha, los filetes de pollo se empanan con huevo y/o pan. Las guarniciones de ensalada son variadas y pueden llevar: lechuga tomate, cebolla, zanahoria rallada, maíz aceituna negra o verde, etc.
- Las hamburguesas, filetes rusos y albóndigas se hacen en el horno de vapor.
- Los pescados se cocinan: plancha el salmón, horno la palometa, bacalao y merluza rebozados, calamares en freidora.
- Los miércoles y viernes el pan será integral.
- El arroz y los macarrones o espaguetis serán integrales.
- Ocasionalmente es posible que se deba realizar algún cambio en el menú.
- Más información en la Residencia del IESO Montaña Palentina de Cervera de Pisuerga (Palencia).

MENÚ CORRESPONDIENTE AL MES DE

JUNIO 2026

RESIDENCIA DEL I.E.S.O. MONTAÑA PALENTINA CERVERA DE PISUERGA (PALENCIA)

SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
23	1 Fideua con tomate y verduras Huevos rellenos de atún + ensalada Melón	2 Puré de zanahorias Albóndigas con tomate y patatas cuadradas Manzana Golden	3 Lentejas con verduras Filete de merluza +ensalada Yogur de sabores	4 Menestra de verduras Muslos pollo asado +ensalada Pera	5 Arroz con chorizo y verduras Filete de bacalao+ ensalada Plátano
24	8 Macarrones con tomate Filete de ternera + ensalada Sandía	9 Alubias blancas con verduras Tortilla de patata y cebolla al horno+ ensalada Yogur de sabores	10 Puré de verduras Filete de palometa al horno con patata panadera mandarina	11 Garbanzos con verduras Filete de pollo + ensalada Kiwi	12 Judías verdes con patatas Filete de salmón + ensalada Plátano
25	15 Puré de calabacín Chuleta de Sajonia + ensalada Melón	16 Lentejas con verduras Filete de merluza + ensalada Plátano	17 Arroz con tomate Huevo frito + ensalada Manzana Fuji	18 Patatas a la importancia Filetes rusos + ensalada Pera	19 Espaguetis con bacón y nata Filete de bacalao +ensalada Klwi
26	22 Patatas al horno con jamón cocido y queso Calamares + ensalada Sandía	23 Alubias blancas con verduras Hamburguesa + ensalada Manzana Golden	24 Ensalada de pasta Lomo adobado + patatas fritas Helado		

- Los primeros platos se elaboran con verduras frescas: cebollas, pimientos, puerros, ajos, patatas, zanahorias, coliflor, apio, perejil etc. los platos de judías verdes y Menestra de verduras se hacen con verdura congelada.
- Los segundos platos de carne filetes ternera y cerdo se preparan a la plancha, los filetes de pollo se empanan con huevo y/o pan. Las guarniciones de ensalada son variadas y pueden llevar: lechuga tomate, cebolla, zanahoria rallada, maíz aceituna negra o verde, etc.
- Las hamburguesas, filetes rusos y albóndigas se hacen en el horno de vapor.
- Los pescados se cocinan: plancha el salmón, horno la palometa, bacalao y merluza rebozados, calamares en freidora.
- Los miércoles y viernes el pan será integral.
- El arroz y los macarrones o espaguetis serán integrales.
- Ocasionalmente es posible que se deba realizar algún cambio en el menú.
- Más información en la Residencia del IESO Montaña Palentina de Cervera de Pisuerga (Palencia).